



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PANCARLI RUS SALATASI

- 2 adet pancar
- 3-4 adet kornişon turşu
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- Yarım su bardağı bezelye
- Yarım su bardağı mısır
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Pancarlar soyulur ve bütün halde yumuşayana kadar haşlanır. Havuç, patates de soyulur küp küp doğranır, bezelye, mısır ile birlikte yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanmış pancar ve salatalık da küp küp doğranır. Derin bir kaseye tüm doğranmış sebzeler eklenir. 3-4 dk da sıcak suda bekletilmiş mısır da eklenir. En son mayonez, zeytinyağı, yoğurt ve az tuz da ilave edilerek tüm malzeme dikkatlice karıştırılarak servis tabağına alınır.